



JOSEPH MELLOT

UNE FAMILLE DE VIGNERONS DEPUIS 1513

SANCERRE BLANC LA CHATELLENIE 2024

Minéralité et Élégance



VIGNOBLE

Terroir : Argiles à silex
Cépage : Sauvignon blanc
Surface : 18 hectares
Âge des vignes : 25 ans
Culture raisonnée : travail des sols mécanique



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : très doux, avec un débourrement des vignes très précoce
Printemps : tempéré mais particulièrement pluvieux, avec une pression importante de mildiou.
Été : tempéré et toujours plutôt humide
Vendanges : climat très frais et relativement pluvieux

Date de vendanges
Début octobre



VINIFICATION

Vendanges : mécaniques
Pressurage : direct avec pressoir pneumatique et sélection des jus
Débourbage : au froid
Fermentation : en cuve inox thermo-régulée
Élevage : sur lies fines en cuve inox



NOTE DE DÉGUSTATION



Une robe or pale aux reflets verts. Nez intense et complexe où, parmi les agrumes et les fruits blancs, s'exprime une superbe minéralité. Le palais, élégant et précis, s'ouvre sur cette minéralité qui étire le vin tout au long de sa dégustation. Finale longue et intense associant une pointe de salinité à de délicates notes citronnées.

ACCORDS METS & VINS



A déguster avec un bar en croûte de sel, une sole grillée ou encore des langoustines poêlées. Ce vin fera également de très beaux accords avec un Crottin de Chavignol affiné ou un vieux Comté.

Température de service : 8° à 10° C.

RÉCOMPENSES

Médailles d'Argent:

- Concours Général Agricole
- Concours Mondial du Sauvignon
- Concours des ligers
- Guide Hachette 2026

